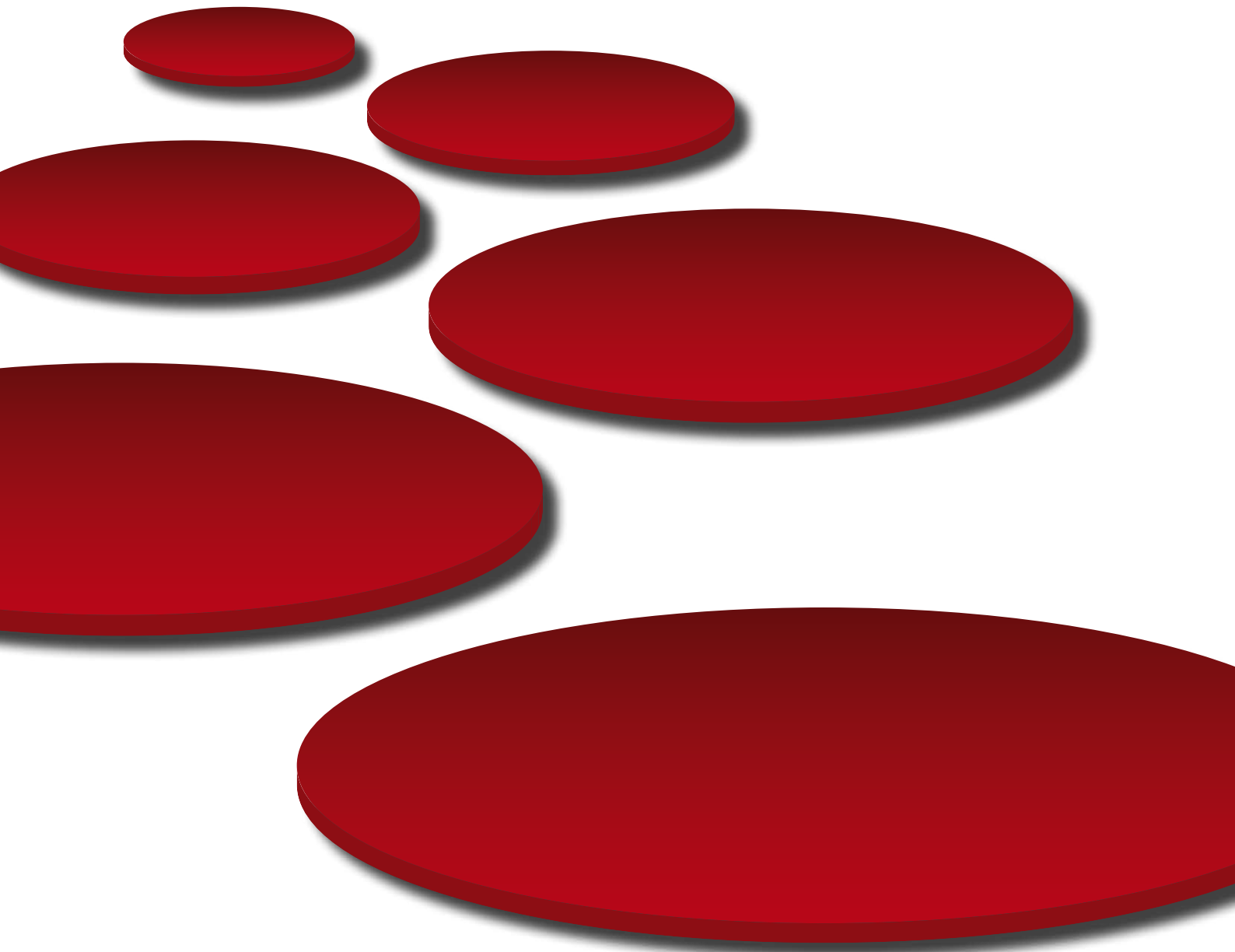


 **VarioCooking Center®**
MULTIFICIENCY

La technologie supérieure
pour pocher, sauter, frire...



Cuisiner, tout simplement



MULTIFI

Bénéficiez jour après jour d'une technologie supérieure

Notre but est d'apporter les meilleures solutions de cuissons aux personnes qui travaillent en cuisines professionnelles. Ainsi la marque FRIMA est reconnue depuis des décennies pour ses solutions innovantes. La réalisation, chaque jour, de cuissons parfaites avec une efficacité maximum atteint aujourd'hui, grâce au VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, une nouvelle dimension. Les résultats de cuissons exceptionnels que vous obtiendrez au quotidien vous convaincront.

Flexibilité avancée

Nous avons réuni les fonctions d'appareils conventionnels tels sauteuse, braisière, marmite, piano ou friteuse en un appareil multifonction supérieur.

Utilisation ultra simple

Vous bénéficiez d'un concept d'utilisation intuitif, d'une intelligence de cuisson embarquée, d'une ergonomie avancée et enfin d'une grande facilité de nettoyage.

Meilleurs résultats de cuisson garantis

Vous profitez d'une répartition de chauffe totalement homogène, d'une régulation au degré près, de montées et descentes en température ultra rapides et de précieuses réserves de puissance.

Service à vie

Formations spécifiques, assistance culinaire téléphonique et actualisations de software... ces services gratuits vous accompagnent durant toute la durée de vie de l'appareil ainsi qu'un large réseau de spécialistes techniques proches de vous.

Productivité maximale

Vous cuisez en moyenne 3 fois plus vite, réalisez 10 % d'économies en matières premières, 30 % en place, 70 % en eau, 40 % en énergie et gagnez un temps précieux.

100 % de bénéfices pour l'environnement

Que ce soit pendant son développement, sa production, son transport, son installation, son utilisation et enfin son recyclage... les ressources sont utilisées avec grande parcimonie durant tout le cycle de vie du VarioCooking Center MULTIFICIENCY®

Vous bénéficiez des plus grands avantages pour faire face à tous les challenges avec une efficacité inégalée. Qualité des cuissons et performance, en restauration gastronomique ou collective, obtiennent avec le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® un nouveau nom :

C I E N C Y



**Pocher, sauter, frire...
un seul appareil
trois fois plus vite
40% d'énergie en moins**

La solution adaptée pour votre cuisine

Que ce soit en restauration commerciale ou collective, 30 couverts à la carte ou des milliers par service, des cuissons de nuit, sous pression ou des préparations à la minute... le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® vous offre la solution adaptée aux challenges spécifiques auxquels vous avez à faire face dans votre cuisine.

Idéal pour la Restauration



Mise en place et service:
un seul appareil!



Imbattable en collectivité



Meilleurs résultats de cuisson aussi
pour les grandes productions, trois
fois plus vite



Révolutionnaire – Le système de chauffe VarioBoost™

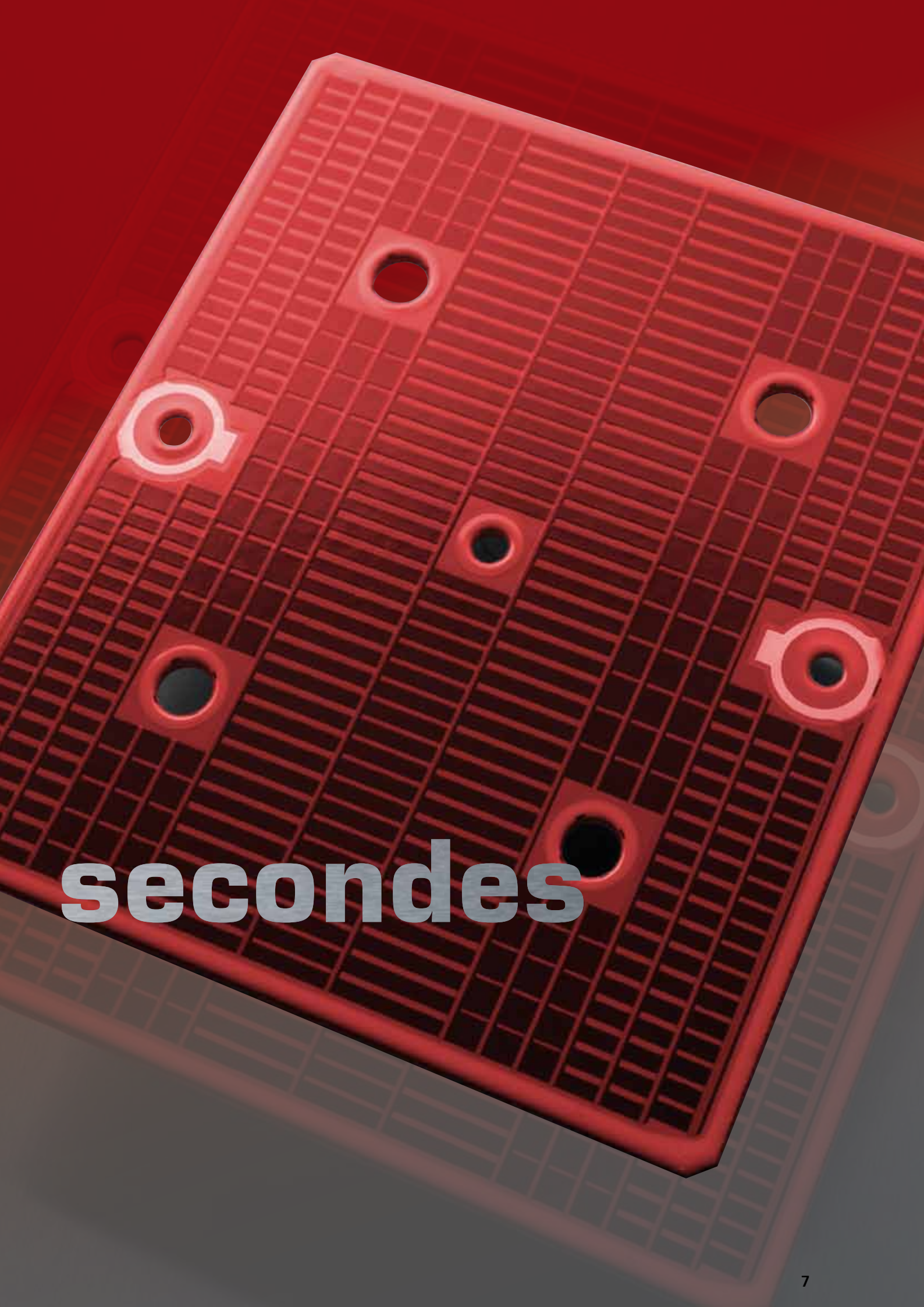
Le système breveté de chauffe VarioBoost™ vous donne des ailes lors de vos cuissons. Le fond de cuve atteint 200°C en 90 secondes seulement. Ensuite lors des cuissons il n'y a quasiment plus de chute de température même lorsque vous chargez la cuve de produits surgelés. Grâce à la puissance de chauffe de VarioBoost™ la température idéale de marquage ou de cuisson est ainsi maintenue même à pleine charge.

Avec VarioBoost™ vous travaillez trois fois plus vite: la structure dynamique en réseau du système de chauffe permet une répartition totalement homogène de la chaleur sur la sole de cuve, ce qui réduit les risques d'accrochage des produits. Grâce à son fond de cuve breveté, le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® est prêt en un temps record pour démarrer de nouvelles productions. Les montées et descentes en température sont immédiates de sorte que vous pouvez sans attendre attaquer votre prochaine production.

VarioBoost™ ne chauffe que le fond de la cuve : l'énergie calorifique est transférée directement aux produits à cuire. Les risques de brûlure ou d'accrochage sur les bords de cuves trop chauds ou les déperditions d'énergie bien coûteuses font désormais partie du passé.

200°C en 90

trois fois plus vite
40% d'énergie en moins
plus de temps d'attente





secondes



Saisir à vif, sans dessèchement du produit

Avec VarioBoost™, toute la puissance de chauffe est disponible en quelques secondes seulement. Grâce aux réserves de puissance variables du VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, la capacité à saisir les produits ou à réaliser des marquages augmente de plus de 40 % par rapport aux sauteuses conventionnelles. La viande reste moelleuse et conserve son jus. Pour vous cela signifie jusqu'à 20 % d'économie de matières premières.

 **50 portions d'émincé en 28 min.**
dans le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112
(au lieu de 66 min. à la poêle)

 **300 portions d'émincé en 34 min.**
dans le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311
(au lieu de 95 min. en sauteuse)

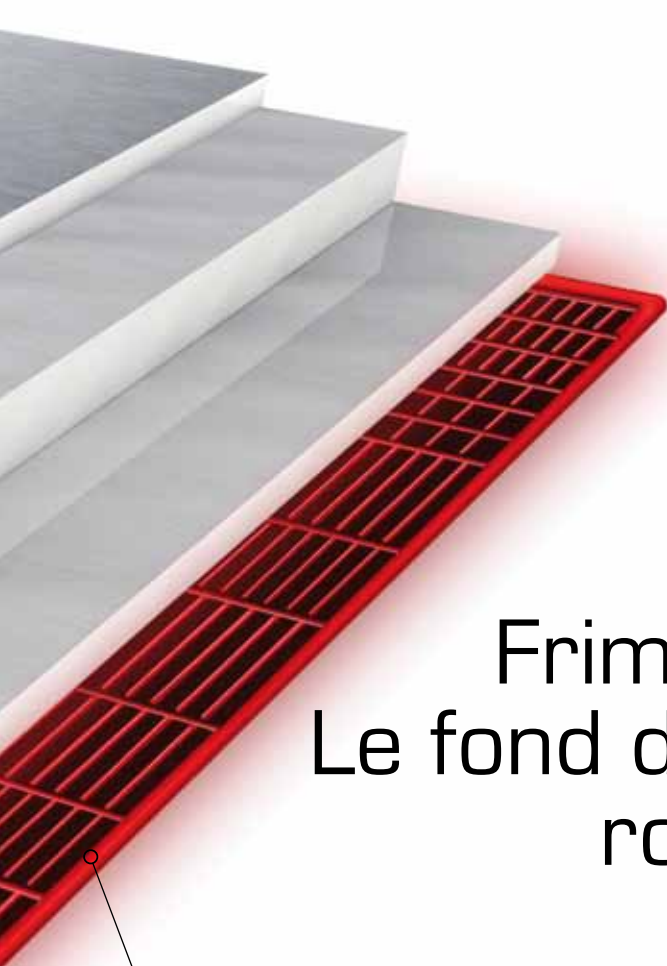


20 kg par passe



FrimaTherm® - couche de contact
la couche supérieure dure, résistante
à la corrosion et aux rayures, optimise
les résultats de cuissons

Plus dure, plus



FrimaTherm® – Le fond de cuve le plus robuste et efficace

Système de chauffe VarioBoost™

FrimaTherm® – couche porteuse

la base solide et indéformable
garantit la robustesse de la cuve

FrimaTherm® – couche centrale

favorise une excellente répartition
et transmission de chaleur vers le
produit

Le fond de cuve FrimaTherm® est constitué de trois couches en aciers indissociables. Il est conçu de telle sorte qu'il peut supporter sans aucun dommage des milliers de chocs thermiques rapides et successifs.

De plus, le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® vous offre le fond de cuve le plus dur et le plus résistant qui soit.

Transfert d'énergie thermique exceptionnel et précision de cuisson inégalée... vous en profiterez durant de longues années.

plus rapide, robuste

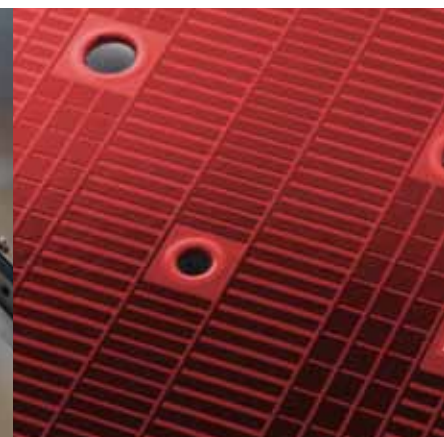


Produits sensibles toujours réussis

Vous obtenez chaque jour des résultats de cuissons parfaits sans que les produits n'accrochent, grâce à la répartition de chauffe exceptionnelle du VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. Lors de la cuisson, la température nécessaire est maintenue en permanence, au degré près. Ainsi, même les produits les plus sensibles et les plus délicats seront parfaitement colorés selon vos souhaits sans attacher.



Produits à n'accrochent





base d'oeufs qui pas



VarioCooking Control®

Une intelligence culinaire qui travaille pour vous

1 VarioCooking Control™



VarioCooking Control®, l'intelligence de cuisson embarquée, vous soutient idéalement au quotidien en vous déchargeant des tâches de routine telles le contrôle des températures et la surveillance permanente des cuissons.

Ragouts, pâtes, légumes, fritures, soupes et desserts... vous définissez le résultat de cuisson que vous souhaitez obtenir par simple pression sur une touche. La coloration par exemple de faible à forte et l'appoint de cuisson de rosé à bien cuit.

VarioCooking Control®, vous prévient lorsqu'il faut intervenir pour retourner un steak ou déglacer votre bourguignon ou quand la cuisson de votre sauce béchamel est achevée.

Le déroulement des cuissons s'adapte automatiquement aux produits cuisinés : Petits ou gros, en petite ou en grande quantité... le résultat de cuisson sera toujours parfait.

2 Mode manuel



Préférez-vous travailler en mode manuel?

Bien entendu vous pouvez utiliser le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® en mode manuel sans l'intelligence de cuisson. Pocher, sauter ou frire... Vous choisissez le mode de cuisson qui vous convient et définissez les paramètres de temps et de températures à votre grès.

3 Programmation





Souhaitez-vous écrire vos propres programmes de cuisson?

En mode programme, vous pouvez composer vos propres programmes, enregistrer vos process de cuissons avec vos préférences et administrer simplement votre bibliothèque de programmes.



Cuissons parfaites sans surveillance

Par simple pression sur une touche, le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® se remplit d'eau de façon autonome. Grâce à VarioBoost™, le système de chauffe qui concentre l'énergie, la température idéale de cuisson est obtenue en un temps record. Les descentes et remontées automatiques des paniers garantissent des résultats parfaits, sans risque de sur-cuisson et sans surveillance. Les réserves de puissance sont largement dimensionnées, ainsi l'énergie nécessaire est immédiatement disponible pour éviter les chutes de températures. Il n'est plus nécessaire de remuer les produits, vos pâtes ne colleront plus.

L'intelligence embarquée VarioCooking Control® surveille le déroulement des cuissons pour vous et sort les paniers automatiquement de l'eau. Fini les sur-cuissons, vous obtiendrez l'appoint de cuisson désiré à chaque fois, sans surveillance.



Cuire en un





● 50 portions de pâtes en 28 min.
dans le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112
(au lieu de 86 min. dans un rondau)

● 300 portions de pâtes en 28 min.
dans le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311
(au lieu de 107 min. dans une marmite)

temps record





Les produits n'accrochent pas et ne débordent plus

VarioBoost™, le système de chauffe breveté du VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, assure une diffusion uniforme de la chaleur dans la cuve sans pour autant chauffer les parois de celle-ci. L'énergie thermique est transmise en douceur au produit. VarioCooking Control®, l'intelligence culinaire embarquée surveille en permanence l'évolution des cuissons. Le lait ne déborde plus, les produits laitiers n'attachent plus.

Que ce soit en mode pocher, sauter ou frire... les aliments qui accrochent, c'est du passé!



Chauffer du lait sans surveillance

Idéal pour la Restauration

À la carte, vos clients exigent simultanément un poisson cuit à l'arête, des légumes croquants et une viande tendre et bien saisie. Les produits frais doivent être préparés en douceur, mais également servis rapidement et toujours avec la même qualité. FRIMA vous propose avec le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® la technologie de cuisson idéale pour relever ces défis.

Car avec le VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, vous pouvez pocher, sauter et frire – simplement mieux, dans un même appareil et trois fois plus vite. La mise en place se réalise toute seule, le service s'effectue sans stress.

Mise en place et service : un seul appareil!



sauces



VarioCooking Center®
MULTI-COOKING

FRITA

cuissons minutes

pocher ou frire à la portion

Imbattable en restauration collective

Pocher, sauter, rissoler, frire et cuire sous pression, tout est possible dans un seul et même VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. Vous gagnez près de 50 % de place dans votre cuisine et réduisez le stress de 100 %. Grâce aux réserves d'énergie de VarioBoost™, le rendement de cuisson devient purement exceptionnel.

La simplicité d'utilisation, l'aide que vous apporte VarioCooking Control® durant chaque cuisson et les changements de process rapides entre vos productions vous simplifient la vie. Ainsi vous gagnez du temps et surtout de l'argent.

Gain de temps et simplification des tâches

60 kg de pâtes:

Durée de production 57 min.
(au lieu de 107 min. en marmite)
dont 8 min. durée de travail

Remplissage et chauffage de 90 l d'eau froide, cuisson de 30 kg de pâtes en 3 charges (type 311)

40 kg d'émincé de dinde:

Durée de production 34 min.
(au lieu de 95 min. en sauteuse)
dont 22 min. durée de travail

Préchauffage, saisie en 2 passes de 20 kg, déglacage, mijotage et déchargement (type 311)





Moins de stress
3 fois plus rapide



Cuissons de nuit résultats parfaits

Le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® surveille et contrôle les cuissons pour vous. Cuisinez vos ragouts, daubes, échine de porc fumées ou bourguignons pendant les périodes creuses, vous augmenterez ainsi sans efforts votre capacité de production !

Et grâce à ces cuissons douces réalisées à juste température, les résultats gustatifs sont encore meilleurs.



Les accessoires FRIMA – le complément parfait

Seule l'utilisation des accessoires originaux de FRIMA vous permet d'exploiter toutes les possibilités du VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.

Les accessoires originaux FRIMA sont spécialement adaptés au VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. Ils sont extrêmement robustes et donc parfaitement adaptés à l'utilisation quotidienne dans les cuisines professionnelles.



Chariot porte paniers pour entreposer, transporter et égoutter les paniers de cuisson



UltraVent® Système d'aspiration autonome à condensation



Chariot VarioMobil™, pour vider et portionner facilement de grandes quantités de produits



Chariot réserve d'huile pour le stockage, le filtrage et le transvasement de d'huile de friture. Préchauffage intégré



Paniers pour pochage et pour friture



Support Bain Marie avec 4 bacs



Paniers portions pour le service à la carte



100% de bénéfices

Durant le développement et la production

Un VarioCooking Center MULTIFICIENCY® remplace, grâce à sa multifonctionnalité et à son rendement supérieur, jusqu'à 3 appareils conventionnels. Ainsi 40 % d'acier seront économisés, 50 % d'emballages et les dégagements de CO₂- liés au transport de machines sur site seront réduits de 50 %.

Économies liées au développement et à la production

Matières premières 40 %

Transport/emballages 50 %



Durablement bon pour votre cuisine et pour l'environnement.

Les produits FRIMA sont multifonctions et innovants. Ils permettent de travailler de façon ergonomique et efficace en toute sécurité. Leur construction intelligente leur confère une grande robustesse et garantit des économies durables de ressources durant leur production, leur exploitation et leur retraitement en fin de vie.

pour l'environnement

Durant l'exploitation

Une économie de place de l'ordre de 30 % sera réalisée en cuisine du fait de la réduction du nombre d'appareils utilisés. Il y aura aussi un fort impact sur le dimensionnement et les consommations du système d'extraction de l'air. Les consommations électriques seront réduites jusqu'à 40 % grâce au rendement supérieur de l'appareil. Enfin, les consommations d'eau, de produit chimiques, de matières grasses et de denrées alimentaires seront dramatiquement réduites lors des cuissons et du nettoyage.

Durant le traitement et le recyclage

Les matériaux et process utilisés prennent en compte un traitement aisé et un fort taux de recyclabilité en fin de vie de l'appareil. Du fait de la réduction du nombre d'appareils utilisés il y aura 40 % de matériaux en moins à traiter. Enfin le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® utilise en majeure partie des matériaux aisément recyclable.

Économies durant l'exploitation

Surface	30 %
Extraction	60 %
Energie	40 %
Eau	70 %
Denrées alimentaires	10 %

Réduction de l'impact sur l'environnement durant le traitement et le recyclage

Matériaux	40 %
Taux de recyclabilité	98 %

FRIMA Service – toujours à votre écoute

Un large réseau professionnel de FRIMA SERVICE PARTNERS qualifiés vous garantit une assistance rapide à tout moment. Les FRIMA SERVICE PARTNERS garantissent une haute qualité de service, ils sont régulièrement formés et certifiés. De plus, ils disposent d'un stock de pièces de rechange et sont en mesure de vous offrir une aide professionnelle et rapide sur site. FRIMA vous propose également une hotline d'assistance technique.

Le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® vous apporte robustesse et très haute sécurité de fonctionnement. Pour cette raison, tous les VarioCooking Center MULTIFICIENCY® FRIMA sont garantis deux ans.

2 ans
de garantie
FRIMA





FRIMA Forum – le portail d'informations pour chefs cuisiniers

Nous offrons aux utilisateurs de VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, dans le cadre du FRIMA Forum, la possibilité de participer à des stages de formation, de partager leurs expériences et de profiter de l'une des nombreuses autres offres gratuites.

Nous vous proposons :

- ▶ Mise en route culinaire, dans votre cuisine
- ▶ Des séminaires gratuits :
Vous y apprendrez des astuces qui vous permettront d'améliorer positivement et durablement votre quotidien en cuisine avec le VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.
- ▶ Hotline téléphonique FRIMA Chef
Le Chef FRIMA vous aidera personnellement en ligne.
- ▶ Echange de recettes
Partagez vos recettes à succès avec vos collègues.
- ▶ Mise à jour gratuite du logiciel
Nous proposons aux membres du FRIMA Forum les dernières mises à jour de logiciel en téléchargement gratuit.

Vous trouverez le forum FRIMA à l'adresse suivante :
www.frima.fr www.frima-international.ch



Essayez le

 **VarioCooking**
MULTIFICIENCY

Testez vous-même

Participez près de chez vous à un séminaire FRIMA CookingLIVE.

Vous cuisinerez avec le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® découvrirez entre collègues combien il est simple de réaliser ses poissons à l'arête, de tendres filets parfaitement saisis, de cuire des légumes, des produits sensibles, des réaliser des cuissons de nuit...

Vous trouverez plus d'informations et le formulaire d'inscription à l'adresse suivante : www.frima.fr ou www.frima-international.ch ou appelez-nous tout simplement!

Envie d'un essai gratuit dans votre cuisine ? Un simple appel suffit !

France 03 89 57 05 55

Suisse 071 727 90 20

FRIMA
CookingLIVE

Center®



Protection contre les brûlures

- ▶ Parois de cuves non chauffées
- ▶ Pas de risques de brûlure sur les bords de cuve
- ▶ Reconnaissance de la présence de produit (brevet)
- ▶ Pas d'accroche

BREVET

Plaque Vitrocéramique (option)

- ▶ Puissance 2,5 kW
- ▶ 6 niveaux de chauffe
- ▶ Pour les petites préparations
- ▶ Pour le maintien en température en bacs

Prise de courant intégrée

- ▶ Pour connecter le chariot réserve d'huile, un mixer, etc.

Douchette

- ▶ Pour déglacer ou nettoyer
- ▶ Avec enrouleur automatique
- ▶ Jet réglable
- ▶ Hauteur ergonomique



Sonde de température

- ▶ 6 points de mesure
- ▶ Avertissement si mal piquée dans le produit

BREVET

VarioDose™ dosage de ve intégré

- ▶ Remplissage d'eau au litre près
- ▶ Automatique pour gagner du temps



Des détails bien pensés pour mieux cuisiner

VarioBoost™

- ▶ 200°C en 90 secondes

Caissons de rangement (en option)

- ▶ Déposes coulissantes pour débarrassage de la cuve
- ▶ Placards de rangement avec glissières GN intégrées

Vidange intégrée

- ▶ Suppression des caniveaux de sol par un raccordement fixe à l'évacuation
- ▶ Vidange de cuve possible sans basculement : gain de temps et amélioration de la sécurité



AutoLift™ descente et relevage automatique des paniers

- ▶ Garantit l'à-point de cuisson
- ▶ Cuisson sans surveillance de vos pâtes, fritures et produits pochés





Dimensions

	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311
Nombre de repas	à partir de 30	100 - 300	100 - 500
Capacité utile	14 Litres + 14 Litres	100 Litres	150 Litres
Largeur	1200 mm	1157 mm	1540 mm
Profondeur	777 mm	914 mm	914 mm
Hauteur	1100 mm	1100 mm	1100 mm
Poids	168 kg	195 kg	251 kg
Bord de la cuve	900 mm	900 mm	900 mm
Surface de cuisson	11 dm ² + 11 dm ²	42 dm ²	65 dm ²
Arrivée d'eau	R3/4 "	R3/4 "	R3/4 "
Évacuation d'eau	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Puissance	17 kW	28,2 kW	45 kW
Puissance avec Vitro	19,5 kW	30,7 kW	47,5 kW
Protection	3 x 40 A (avec Vitroceran 50 A)	3 x 63 A	3 x 80 A

Exemples de production

Omelette	80 port./cuve/heure	300 port./heure	450 port./heure
Steacks hachés	60 pces./cuve/heure	240 pces./heure	360 pces./heure
Goulasch marquage	3 kg/charge/cuve	12 kg/charge	20 kg/charge
Goulasch (pression)	6 kg/cuve/heure	45 kg/heure	70 kg/heure
Lentilles (sec)	3 kg/charge/cuve	20 kg/charge	30 kg/charge
Riz (sec)	3 kg/charge/cuve	20 kg/charge	30 kg/charge
Tagliatelles (sec)	6 kg/cuve/heure	36 kg/heure	54 kg/heure
Pudding	10 Litres/charge/cuve	60 Litres/charge	100 Litres/charge
Frites surg.	12 kg/cuve/heure	70 kg/heure	110 kg/heure
Sticks de poisson surg.	400 pces./cuve/heure	1800 pces./heure	2700 pces./heure
Échine de porc fumée	5 kg/cuve	45 kg	70 kg



Caractéristiques d'équipement

Modèles

- ▶ VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112, 112+ (pression)
- ▶ VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211, 211+ (pression)
- ▶ VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311, 311+ (pression)

Energie

- ▶ Electricité

Fonctions complémentaires

- ▶ Mode VarioCooking Control® avec 7 groupes de process: viandes, poissons, garnitures/légumes, produits à base d'œufs, soupes et sauces, desserts, Finishing® et service
- ▶ Mode Manuel avec 3 fonctions: pocher, sauter, frire
- ▶ Mode programmation
- ▶ Température réglable : 30 - 250 °C

Fonctions complémentaires

- ▶ Mesure de la température exacte du coeur par sonde à 6 points
- ▶ Cuisson simultanée avec 2 modes de cuisson différents (par ex. Pâtes et Sauce ou Steak et Frites sur 112 uniquement)
- ▶ AutoLift™ Descente et relevage automatique des paniers de cuissons (paniers à pâtes ou panier à frire)
- ▶ Reconnaissance de présence de produit dans la cuve: pour éviter les risques de surchauffe
- ▶ Vue „à la carte“ pour pocher, sauter ou frire en portion individuelles.
- ▶ Enregistrement automatique des données HACCP et édition via port USB
- ▶ Possibilité d'enregistrer 350 process personnalisés

Construction – Spécificités techniques

- ▶ Prise de courant intégrée
- ▶ Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable
- ▶ Sonde à cœur à 6 points de mesure
- ▶ Vidange des eaux de cuisson/lavage intégrée à la cuve (sans basculement, sans caniveau de sol)
- ▶ VarioDose™ remplissage automatique de la cuve en eau
- ▶ Écran TFT autoexplicatif, lisible sous tout angle, avec pictogrammes, textes et fonction d'aide
- ▶ Interrupteur de mise sous tension
- ▶ Touche fonctions supplémentaires
- ▶ Affichages en texte clair
- ▶ Langue d'utilisation personnalisable
- ▶ Molette de sélection avec fonction „Push“ de validation des entrées, tableau de commande lisse pour un nettoyage aisé
- ▶ Sécurités: par exemple, présence d'huile chaude en mode frire
- ▶ Affichage numérique des températures
- ▶ Affichage des valeurs programmées et réelles
- ▶ Minuterie réglable de 0 à 24 h, mode direct, mode préchauffage, réglage en heures/minutes ou minutes/secondes
- ▶ VarioBoost™ technologie de chauffe exclusive
- ▶ Cuve FrimaTherm® (211 et 311 uniquement)
- ▶ Fixation de sonde à cœur brevetée
- ▶ Accès technique frontal
- ▶ Gamme d'appareils compacte
- ▶ Port USB

Installation, Raccordement, Normes

- ▶ Déclaration de conformité : CE
- ▶ Sécurité Electrique: SEMKO Intertek
- ▶ Sécurité de manipulation : GS
- ▶ Protection de l'eau potable : SVGW
- ▶ Raccordement fixe de l'évacuation, rupture de charge intégrée à l'appareil

- ▶ Indice de protection IPX6
- ▶ Pieds réglables en hauteur de 150 à 175 mm
- ▶ Tous les VarioCooking Center MULTIFICIENCY® sont compatibles avec des appareils et plans de travail de profondeur 850 mm
- ▶ Notice d'installation et manuel d'utilisation
- ▶ Agrément VDE pour le fonctionnement sans surveillance

Options

- ▶ Pré-raccordement pour optimiseur Sicotronic (autres sur demande)
- ▶ Raccordement en eau chaude
- ▶ Tensions spéciales (sur demande)

Accessoires

- ▶ Pelle
- ▶ Bras de relevage pour cuissons en paniers
- ▶ Paniers de cuisson
- ▶ Paniers portion perforés avec poignée (112)
- ▶ Paniers portion pleins avec poignée (112)
- ▶ Paniers pour fritures
- ▶ Insert pour paniers
- ▶ Cadre Bain-Marie paniers portion
- ▶ Chariot porte-panier
- ▶ Egouttoir
- ▶ Grille de fond de cuve
- ▶ Chariot réserve d'huile
- ▶ Chariot VarioMobil™
- ▶ UltraVent® Hotte autonome à condensation
- ▶ Kit mobile®
- ▶ Kit socle
- ▶ FRIMA CombiLink® – Votre Assistant virtuel
- ▶ Kit mural
- ▶ FRIMA KitchenManagement System – votre assistant virtuel



Cuisiner, tout simplement



FRIMA France S.A.S.

4 rue de la Charente, BP 52
F-68271 Wittenheim Cedex
Tel. +33 3 89 57 05 55
Fax +33 3 89 57 05 54
E-Mail: cial@frima.fr
www.frima.fr

FRIMA Deutschland GmbH

Heinrich-Lanz-Allee 4
D-60437 Frankfurt am Main
Tel. +49 69 257 88 76 10
Fax +49 69 257 88 76 11
E-Mail: info@frima-deutschland.de
www.frima-deutschland.de

FRIMA UK Ltd

18-24 Turnham Green Terraces
London W4 1QP
Tél.: +44 (0208) 996 5102
Fax: +44 (0208) 996 5182
E-Mail: info@frima-uk.co.uk
www.frima-uk.co.uk

Votre distributeur FRIMA:

FRIMA International AG

Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 90 20
Fax: +41 71 727 90 10
E-Mail: info@frima-international.ch
www.frima-international.ch